

Jadłospis dla Szkoły Podstawowej nr 4 - ul. Powstańców Śląskich 210-218 we Wrocławiu

Jadłospis dla diety bezmlecznej



 rettman	Zupa	Drugie danie	Podwieczorek
Poniedziałek 23.06	Krupnik z kaszą jęczmienną i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Makaron świderki (1) 250g Polewa truskawkowa własnego wyrobu na jogurcie bezmlecznym 80g kompot wieloowocowy 200ml	Owoc sezonowy 1 szt.
Wtorek 24.06	Barszcz czerwony z zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Mintaj z pieca (4) 80g, Ziemniaki z koperkiem 150g, Surówka z kiszonej kapusty z drobno posiekaną cebulką, marchewką i jabłkiem 80g, Kompot wieloowocowy 200ml	Połówka bułki kajzerki (1) z dżemem niskosłodzonym
Środa 25.06	Grochówka z majerankiem i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Kotlet pożarski (1,3) 80g Puree ziemniaczane 150g, Marchewka kostka na ciepło (1) 80g Kompot wieloowocowy 200ml	Soczek w kartoniku 100% owoców 1szt.
Czwartek 26.06	Rosół z makaronem z pszenicy durum i zieloną natką pietruszki (1,9) 300ml	Pierogi z owocami (1) 5szt. okraszone masłem roślinnym kompot wieloowocowy 200ml	Owoc sezonowy 1 szt.
Piątek 27.06	ZAKOŃCZENIE ROKU SZKOLNEGO 😊		



W jadłospisie oznaczone zostały alergeny zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011: 1. Zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3. Jaja i produkty pochodne, 4. Ryby i produkty pochodne, 5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne, 6. Soja i produkty pochodne, 7. Mleko i produkty pochodne, 8. Orzechy, 9. Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Sezam i produkty pochodne, 12. Dwutlenek siarki i siarczyny, 13. Łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.

Jadłospis został przygotowany przez dietetyka mgr inż. Ewelinę Pawełkę